300 вкуснейших блюд за пять минут!

Ксения Якубовская

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вам катастрофически не хватает времени для того, чтобы радовать домочадцев и гостей кулинарными изысками, приготовленными своими руками? Вам не хочется ограничивать ежедневный семейный рацион разогретыми полуфабрикатами и лапшой быстрого приготовления? Выход есть! В нашей книге вы найдете несколько сотен оригинальных рецептов блюд, которые можно приготовить буквально за пять минут! Фантастическая экономия времени! Оптимальное сочетание легкости приготовления и непревзойденного вкуса!

Обратитесь к помощи наших рецептов, ваши домашние будут в восторге!

- Ксения Сергеевна Якубовская 300 вкуснейших блюд за пять минут!
- От издательства
- Бутерброды
- Бутерброды с острым сыром
- Бутерброды с ореховой начинкой
- Бутерброды с пастой из творога и сыра
- Бутерброды с творожным кремом и чесноком
- Бутерброды с икрой
- Бутерброды с морковно-сырной массой
- Бутерброды с сельдью
- Бутерброды «Волна»
- Бутерброды «Океан»
- Бутерброды «Шпротинка»
- Бутерброды со шпротами
- Бутерброды «На скорую руку»
- Бутерброды с яблоками и рыбой
- Бутерброды с брынзой
- Бутерброды с яйцами и зеленым луком
- Бутерброды с ветчиной и салатом
- Бутерброды с жареной ветчиной
- Бутерброды «Близнецы»
- Бутерброды с ветчиной
- Бутерброд «Зеленый»
- Бутерброды «Башня»
- Бутерброды «Сытные»
- Бутерброды с котлетами и сыром
- Бутерброды «Охотничьи»
- Бутерброды с колбасой и сыром

- Бутерброды «Столичные»
- Бутерброды «Пикантные»
- Бутерброды с сыром
- Бутерброды с яйцами и сыром
- Бутерброды творожные
- Бутерброды с луком и яйцами
- Бутерброды с яблоками и хреном
- Бутерброды с огурцами и зеленью
- Бутерброды вегетарианские
- Бутерброды «Блаженство»
- Бутерброды «Французские»
- Тосты с яйцами и петрушкой
- Гренки «Праздничные»
- Гренки с яичницей и рубленой сельдью
- Канапе «Острые ощущения»
- Канапе с филе сельди
- Салаты
- Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком
- Салат «Заснеженный сад»
- Салат из помидоров и зеленого салата
- Салат из помидоров и зеленого горошка
- Салат из помидоров с картофелем
- Салат «Фасолевый»
- Салат «Слова любви»
- Салат «Весенний»
- Зеленый салат
- Салат «Огородный»
- Салат «Мечта кролика»
- Салат из перца
- Салат из перца с творогом
- Салат из редиса и свежих огурцов
- Салат из соленых огурцов
- Салат яичный
- Салат из квашеной капусты
- Салат из соленых грибов с квашеной капустой
- Салат из зеленого салата и колбасы
- Салат «Аргентинское танго»
- Салат «Зимний»
- Салат «Киевский»
- Салат картофельный по-грузински
- Салат из цветной капусты с орехами
- Салат «Зуринский»
- Салат из редьки
- Салат из тертой редьки с морковью

- Морковный салат с яйцом
- Салат из печени трески
- Салат с копченой треской
- Салат рыбный
- Салат из скумбрии
- Салат «Мимоза»
- Салат из свежей капусты со шпикачками
- Салат из свежей капусты с колбасой
- Салат из свежей капусты и креветок
- Салат из капусты с крабовыми палочками
- Салат «Кукурузный»
- Салат из риса с крабовыми палочками
- Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью
- Салат острый
- Салат «Свежесть»
- Салат из краснокочанной капусты с чесноком
- Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами
- Салат «Грибной»
- Салат из грибов и картофеля
- Салат из грибов с яблоками
- Салат из соленых грибов со сметаной
- Салат из грибов с редисом
- Салат из сыра и маринованных грибов
- Салат «Морской»
- Салат «Итальяночка»
- Салат из кальмаров
- Салат из крабов
- Салат «Нептун»
- Салат из морской капусты
- Салат из рыбы и морской капусты
- Закуски
- Закуски из овощей
- Закуски из сыра
- Закуски из яиц
- Закуски из рыбы и мяса
- Десерты
- Десертные салаты
-
- Бутерброды сладкие
- Десерты
- Напитки
- Безалкогольные напитки
-
-

- Алкогольные напитки
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Ксения Сергеевна Якубовская 300 вкуснейших блюд за пять минут!

От издательства

Эта небольшая компактная книжечка – настоящий подарок для хозяйки. В ней собраны самые необходимые рецепты блюд «на скорую руку». Безусловно, каждая хозяйка владеет секретом приготовления излюбленного и неповторимого блюда. Зачастую блюда трудоемкого, требующего много времени и сил. Но в жизни постоянно возникают ситуации, когда нельзя медлить. Проголодавшиеся гости, нагрянувшие внезапно, не станут ждать вашего кулинарного чуда часами! И тогда на помощь приходят спасительные бутерброды, салаты, закуски и конечно же десерты. Вы даже представить себе не можете, какими разнообразными, оригинальными и необыкновенно вкусными и аппетитными могут быть самые простые вещи!

Вы скептически относитесь к бутербродам? А вы пробовали бутерброды с ореховой начинкой? А с интригующим названием «Океан» или «Башня»? Не сомневайтесь, даже самый обычный бутерброд в умелых руках может стать деликатесом!

Салаты – непременная формула успеха любого застолья. И это не только поднадоевшие «Оливье», «Столичный» и «Крабовый». Удивительно, какое количество необычных салатов можно приготовить! Здесь есть место и «Словам любви», и «Аргентинскому танго», и «Свежести».

В книге вы также найдете рецепты быстрых закусок из овощей, рыбы и мяса, соблазнительных десертов и волнующих кровь и придающих силы алкогольных и безалкогольных коктейлей.

Наша книга научит вас вкусно готовить и не тратить на это много времени. Свободное время вы теперь можете потратить на себя!

Удачного вам кулинарного путешествия и приятного аппетита!

Готовьте вкусно и быстро!

Бутерброды

Бутерброды с острым сыром

***Ингредиенты** : 100 г сливочного масла, 100 г острого сыра, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, красный молотый перец, черный или белый хлеб, соль.*

Способ приготовления

Сырная масса: сыр натереть на крупной терке, яйца измельчить вилкой, добавить горчицу, соль и перец, перемешать, заправить сметаной и майонезом.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить пасту, посыпать измельченным зеленым луком.

Бутерброды с ореховой начинкой

Ингредиенты *: 2 плавленых сырка («Янтарь»), 200 г сливочного масла, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, петрушка (зелень), батон.*

Способ приготовления

Сырки, масло, орехи и чеснок пропустить через мясорубку и тщательно растереть. Получившейся пастой намазать тонкие ломтики батона и украсить зеленой веточкой петрушки.

Бутерброды с пастой из творога и сыра

Ингредиенты *: 250 г творога, 100 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка тмина, красный молотый перец, батон, укроп (зелень), соль.*

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом, майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу. Массу тщательно взбить.

Тонкие ломтики батона намазать пастой и посыпать измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с творожным кремом и чесноком

***Ингредиенты** : 150 г творога, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки твердого сыра, ? стакана взбитых сливок, хлеб, соль.*

Способ приготовления

Растереть творог, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Получившейся смесью намазать бутерброды.

Бутерброды с икрой

Ингредиенты *: 200 г батона из пшеничной муки высшего сорта, 100 г зернистой икры, 30 г сливочного масла.*

Способ приготовления

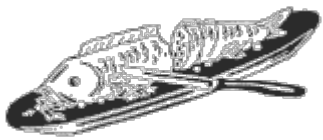
Ломтики хлеба намазать маслом и ложкой аккуратно выложить икру.

Бутерброды с морковно-сырной массой

Ингредиенты *: филе соленой сельди, 2 вареные моркови, 3 плавленых сырка (любых), 100 г сливочного масла, хлеб.*

Способ приготовления

Филе сельди, очищенную морковь и плавленые сырки пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и поставить в холодильник. Затем намазать этой «икрой» ломтики хлеба и выложить их на блюдо.



Бутерброды с сельдью

***Ингредиенты** : 300 г батона, 1–2 сельди, 3–4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, веточки петрушки.*

Способ приготовления

Нарезать батон небольшими ломтиками толщиной 7-10 мм и обжарить их с обеих сторон. Сельдь очистить от костей и кожицы и также порезать небольшими кусочками.

Взбить и поджарить яйца на разогретой и смазанной сливочным маслом сковороде, выложить их на отдельную тарелку и подождать немного, пока яичница остынет.

Остывшую яичницу порезать квадратиками или ромбиками и положить на батон. Второй слой – селедка, и завершить композицию порезанными кольцами лука и веточками петрушки.

Бутерброды «Волна»

***Ингредиенты** : 1 батон, 100 г сливочного масла, 3 яйца, филе сельди, майонез, соль, зелень.*

Способ приготовления

Приготовить смесь из масла, мелкорубленых яиц и майонеза. Покрыть этой массой ломтики батона, а сверху положить кусочки сельди и украсить зеленью.

Бутерброды «Океан»

***Ингредиенты** : 1 банка рыбных консервов, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 3 яйца, горчица, соль, зелень, хлеб.*

Способ приготовления

Смешать творог с маслом, сваренными вкрутую и растертыми яйцами. Добавить в эту массу масло из консервной банки, соль и горчицу. Полученной смесью намазать ломтики хлеба. Сверху положить кусочки рыбы и украсить зеленью.

Бутерброды «Шпротинка»

Ингредиенты *: 1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.*

Способ приготовления

Размять содержимое банки, добавить размягченное сливочное масло и протереть вареное яйцо. Этой массой намазать кусочки батона.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты *: батон, 200 г шпрот, 100 г томатного соуса, зелень.*

Способ приготовления

С черствого батона пшеничного хлеба срезать корку и нарезать батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положить на каждый ломтик шпроты (в зависимости от величины, по 1 или 2 шт.). Смазать томатным соусом и поставить на 10 минут в духовой шкаф.

Выложить гренки на блюдо, украсить зеленью.

Подавать в горячем виде.

Бутерброды «На скорую руку»

Ингредиенты *: 5–6 кусочков черного хлеба, шпротный паштет, 2 яйца, 50–70 г майонеза, 1 зубчик чеснока, 2 соленых огурца, зелень укропа.*

Способ приготовления

Яйца отварить, охладить, очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и пропустить через давилку. Огурец нарезать тонкими колечками. Из майонеза, паштета, тертых яиц и чеснока приготовить массу.

На кусочек хлеба нанести небольшой слой массы, сверху положить нарезанные огурцы и украсить веточкой укропа.

Бутерброды с яблоками и рыбой

Ингредиенты *: 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.*

Способ приготовления

Копченую рыбу мелко порубить и потушить на маргарине. Лук нашинковать, яблоки нарезать соломкой и добавить в рыбу. Туда же положить муку, влить сметану. Посолить, поперчить и тушить 2–3 минуты.

Намазать хлеб приготовленной смесью и поставить в горячую духовку на 4 минуты.

Бутерброды с брынзой

Ингредиенты *: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы, 4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. ложки крошек белого хлеба, 1 ч. ложка томатного пюре, 50 г сыра.*

Способ приготовления

Хлеб намазать маслом. Брынзу и сыр натереть на терке. Смешать брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намазать на хлеб. Сверху положить филе рыбы и томатное пюре.

Бутерброды запечь в духовке.

Готовые бутерброды посыпать тертым сыром.

Бутерброды с яйцами и зеленым луком

Ингредиенты *: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка майонеза, зеленый лук.*

Способ приготовления

Хлеб обжарить на сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешать с томатной пастой и намазать этой смесью хлеб. Яйца нарезать кружочками и положить на бутерброды. На яйца положить тертый сыр, смешанный с майонезом, сверху посыпать рубленным зеленым луком.

Подавать в горячем виде.

Бутерброды с ветчиной и салатом

***Ингредиенты** : 200 г ветчины, 300 г батона «Особый», по 2–3 помидора и редиса, листья салата, 150 г майонеза, зелень.*

Способ приготовления

Нарезать хлеб, ветчину, помидоры тонкими ломтиками. На хлеб положить лист салата, ломтик ветчины, круглый ломтик помидора. В середину добавить немного майонеза, накрыть его круглым ломтиком редиса, посыпать зеленью.

Перед подачей на стол разогреть бутерброд в духовке.

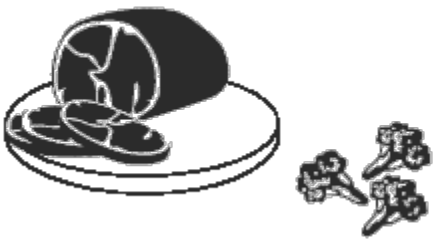
Бутерброды с жареной ветчиной

Ингредиенты *: 450 г пшеничного или пеклеванного хлеба, 500 г ветчины, 150 г сливочного масла, горчица, зелень.*

Способ приготовления

Нарезать ветчину ломтиками, смазать с одной стороны горчицей, обжарить на сковороде с маслом. Одновременно нарезать тонкими ломтиками хлеб и обжарить его.

Разложить ломтики ветчины на хлеб, посыпать ветчину рубленой зеленью.



Бутерброды «Близнецы»

Ингредиенты *: 8 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, 100 г творога, яйцо, перец.*

Способ приготовления

Взбить яйцо и смешать его с творогом. Ветчину порезать ломтиками. На каждый ломтик хлеба положить ломтик ветчины, сверху намазать творогом.

Бутерброды переложить на сковороду или противень и запечь в духовке, пока хлеб не подрумянится.

Бутерброды с ветчиной

Ингредиенты *: 100 г ветчины, 1 маленькая луковица, 2 помидора, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, хлеб, соль, перец.*

Способ приготовления

Лук нарезать колечками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. На ломтики хлеба намазать масло, положить тонкие кусочки ветчины, кружочки лука, яйца, помидоров, посолить, поперчить.

Бутерброд «Зеленый»

***Ингредиенты** : 4 кусочка батона, 1 плавленый сырок, куриный или свиной паштет, 4 листа салата, 30 г сливочного масла, 3 помидора.*

Способ приготовления

Помидоры нарезать колечками, сырок – тонкими ломтиками. Батон разогреть в тостере, намазать маслом, положить на него лист салата, затем – нарезанные помидоры, паштет. Сверху уложить ломтики сыра.

Бутерброды «Башня»

***Ингредиенты** : 4–6 кусочков хлеба, 200 г ветчины, 150 г сыра, 3 яйца, 2 помидора, 1 огурец, 2–3 ст. ложки сметаны или майонеза, листья салата, 20 г маргарина, томатное пюре, соль, перец.*

Способ приготовления

Кусочки хлеба слегка обжарить на маргарине. Яйца отварить вкрутую, остудить и очистить. Ветчину, яйца, помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Сметану или майонез смешать с томатным пюре, посолить и поперчить. Сыр натереть на мелкой терке и добавить его в приготовленный соус.

Хлеб намазать соусом, положить ветчину и ломтик помидора. Яйца и огурцы обмакнуть в соус и положить на бутерброд. Сверху украсить бутерброд листочком салата.

Бутерброды «Сытные»

Ингредиенты *: 8 ломтиков хлеба, 8 котлет, 2 ст. ложки йогурта, 2 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки горчицы, 1/4 ч. ложки сушеного укропа, 1 огурец, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Способ приготовления

Огурец мелко порубить. В глубокой тарелке смешать йогурт, майонез, горчицу, укроп и огурец. Хлеб поджарить на сливочном масле.

На каждый ломтик положить котлету, а сверху полить приготовленным соусом.

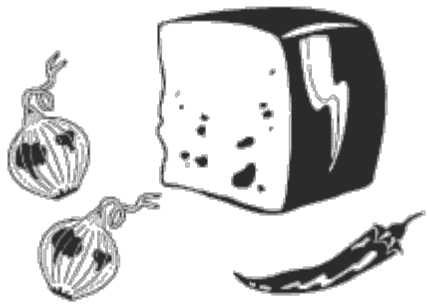
Перед подачей на стол разогреть.

Бутерброды с котлетами и сыром

***Ингредиенты** : 8 ломтиков хлеба, 8 котлет, 100 г любого сыра, 1 луковица, сливочное масло, соль, перец.*

Способ приготовления

Лук мелко порубить и пожарить. Сыр порезать пластинками. Намазать хлеб маслом. На каждый ломтик положить жареный лук, затем котлету и пластинку сыра. Бутерброды переложить на противень и запечь в духовке, пока сыр не расплавится.



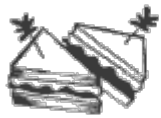
Бутерброды «Охотничьи»

Ингредиенты *: 1/2 банки майонеза, плавленый сырок, 100 г масла, 30 г колбасы, хлеб.*

Способ приготовления

Натереть на терке плавленый сыр, смешать с майонезом и размягченным маслом.

Этой смесью намазать ломтики хлеба, а сверху положить порезанную кольцами колбасу.



Бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты *: 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 20 г колбасы, 15 г сыра, 1 ст. ложка майонеза, 2 ч. ложки растительного масла.*

Способ приготовления

Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить на нем ломтики хлеба, только с одной стороны.

Яйцо отварить вкрутую. Очистить и мелко порезать, так же мелко нашинковать колбасу. Смешать нарезанные продукты и заправить майонезом. Смесь посолить и поперчить. На ломтики хлеба с необжаренной стороны выложить массу. Покрыть бутерброды сыром, натертым на терке.

Духовку разогреть и запекать в ней бутерброды до образования румяной корочки. После этого вынуть бутерброды из духовки и охладить.

Бутерброды «Столичные»

***Ингредиенты** : 3 яйца, 150 г сливочного масла, соль, зелень, хлеб.*

Способ приготовления

Растереть сваренные вкрутую яйца с размягченным сливочным маслом и мелко рубленной зеленью. Полученной массой обильно смазать кусочки хлеба, сверху украсить зеленью.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты *: хлеб, 150 г сливочного масла, 5 ст. ложек майонеза, 4 яйца, 2 консервированных помидора, зелень, соль, перец.*

Способ приготовления

Приготовить смесь из сваренных вкрутую и растертых яиц, майонеза и очищенных от кожицы помидоров. Посолить и приправить. Хлеб намазать слоем сливочного масла, покрыть сверху приготовленной массой и украсить зеленью.

Бутерброды с сыром

Ингредиенты *: 1/2 батона (или пеклеванного хлеба), 250–300 г сыра, по 100 г сливочного масла и томатной пасты, салат.*

Способ приготовления

Поджарить ломтики хлеба, положить на каждый лист зеленого салата и тонкий ломтик сыра. В середину положить немного масла, смешанного с томатной пастой. Масло засыпать тертым сыром. Хлеб, салат и сыр можно нарезать в форме звездочек.

Бутерброды с яйцами и сыром

***Ингредиенты** : 8 ломтиков хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 3 маринованных огурца, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 100 г сыра, соль.*

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую и мелко изрубить. Лук и огурцы порезать и смешать.

Добавить яйца, майонез и хорошо перемешать.

На каждый ломтик хлеба положить приготовленную смесь, сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Бутерброды творожные

***Ингредиенты** : 8 ломтиков хлеба (батона), 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, сухари.*

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить творог, сливочное масло, сухари и хорошо перемешать. Приготовленной массой намазать хлеб и поставить в духовку на 1–2 минуты.

Бутерброды с луком и яйцами

Ингредиенты *: 8 ломтиков хлеба, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 4 яйца, соль, зелень.*

Способ приготовления

Хлеб обжарить на сливочном масле. Добавить рубленый лук, взбитые яйца, соль и запечь в духовке.

При подаче порезать на кусочки и украсить зеленью.

Бутерброды с яблоками и хреном

Ингредиенты *: 8 ломтиков хлеба, 150 г любой колбасы, сливочное масло, 1 помидор, 2 яблока, хрен.*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить в масле с обеих сторон. Колбасу порезать кружочками и тоже обжарить. Яблоки натереть на крупной терке и обжарить, добавив хрен.

На каждый ломтик хлеба положить кусочек колбасы, затем слой протертых яблок, а сверху дольку помидора.

Бутерброды с огурцами и зеленью

***Ингредиенты** : 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 2–3 огурца, 3 яйца, 4–5 ч. ложек майонеза, соль, зелень укропа.*

Способ приготовления

Хлеб намазать маслом и слегка поджарить с обеих сторон. Огурцы наре зать ломтиками, яйца – кружочками. На приготовленный хлеб сначала положить 2–3 ломтика огурца, посолить, затем 2–3 кружочка яиц и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсить зеленью.

Бутерброды вегетарианские

***Ингредиенты** : 1/2 буханки нарезного хлеба, 3–4 крупных помидора, 2–3 огурца, редис, майонез.*

Способ приготовления

Нарезать хлеб круглыми ломтиками и поджарить на масле. Положить на кусочек хлеба полукруглый ломтик помидора и такой же ломтик свежего огурца. Середину кружка украсить майонезом и кружочком редиски.

Бутерброды «Блаженство»

***Ингредиенты** : 8 ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, соль, перец.*

Способ приготовления

Грибы мелко порубить и пережарить. К ним добавить муку, сметану, соль, перец и, постоянно помешивая, тушить, пока соус не загустеет. Каждый ломтик хлеба намазать маслом, затем грибной массой, сверху положить дольки помидора, колечки лука и посыпать тертым сыром.

Бутерброды положить на противень или на сковороду, поставить в духовку и запечь, пока верхний слой не подрумянится.

Бутерброды «Французские»

***Ингредиенты** : 8 ломтиков хлеба, 2 желтка, 1/3 стакана молока, 150–200 г тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Способ приготовления

В тарелке взбить 2 желтка, влить молока и размешать. Сыр натереть на терке. Ломтики хлеба обмакнуть в приготовленное молоко и выложить на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпать тертым сыром. Сковороду накрыть крышкой, поставить на огонь и жарить до тех пор, пока сыр не расплавится.

Тосты с яйцами и петрушкой

Ингредиенты *: 200 г черного хлеба, 3 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 банки майонеза, 5 ст. ложек растительного масла, зелень петрушки, соль.*

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле, натереть чесноком, намазать майонезом. Сваренные вкрутую яйца порубить с зеленью петрушки, смешать с майонезом. Полученную массу намазать на тосты, сверху украсить зеленью петрушки.

Гренки «Праздничные»

Ингредиенты *: 80 г сливочного масла, 2 ч. ложки томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, 3 ст. ложки красной или черной икры, батон из пшеничной муки высшего сорта.*

Способ приготовления

Ломтики батона обжарить на сливочном масле и охладить. Остальное масло смешать с томатной пастой и покрыть этой смесью гренки с одной стороны. Наверх положить кружочек яйца, на середину желтка уложить икру.

Гренки с яичницей и рубленой сельдью

Ингредиенты *: 6 яиц, 200 г филе соленой сельди, 150 г сливочного масла, зеленый лук, батон, соль.*

Способ приготовления

Филе сельди порубить в однородную массу и растереть с размягченным сливочным маслом.

Ломтики батона толщиной 1 см обжарить на масле с обеих сторон и охладить.

Сливочное масло растопить на сковороде и разбить в нее яйца так, чтобы желток не растекся. Когда белок загустеет, посолить. Чтобы глазунья имела круглую форму, неровности обрезать стаканом.

Остывшие гренки намазать фаршем из сельди, сверху положить глазунью. Готовые гренки выложить на большое плоское блюдо.

Канапе «Острые ощущения»

***Ингредиенты** : 1/2 буханки пшеничного хлеба, 100 г осетрины, 50 г сливочного масла, зелень, 3 ст. ложки острого кетчупа, 2 ст. ложки тертого хрена, 3 ст. ложки майонеза, 1 лимон.*

Способ приготовления

Вырезать канапе из пшеничного хлеба прямоугольной формы, смазать тонким слоем сливочного масла с хреном и кетчупом. Положить на него ломтик осетрины.

Украсить майонезом и ломтиком лимона.

Канапе с филе сельди

***Ингредиенты** : 1/2 буханки пшеничного хлеба, 1 сельдь (филе), 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки готовой горчицы, 1 картофелина, 1 лимон, 5 ст. ложек майонеза.*

Способ приготовления

Нарезать селедку (филе) крупными полосками. Отварить картофель в подсоленной воде и нарезать соломкой. Лимон обдать кипятком и нарезать тоненькими дольками. Смешать картофель, лимон, майонез и горчицу. Выложить на кусочки хлеба сельдь, сверху картофель с долькой лимона, проткнуть шпажкой и украсить зеленью.

Салаты

Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком

Ингредиенты: *1/2 кг помидоров, 1/2 кг огурцов, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Соус: растительное масло соединить с уксусом и тертым хреном, поперчить и посолить.

Блюдо для салата предварительно натереть чесноком.

Помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками. Луковицы очистить и мелко нашинковать.

Салат выкладывать на блюдо слоями, пересыпая каждый слой измельченным луком. Салат не перемешивать, а лишь поливать каждый слой соусом.

Салат «Заснеженный сад»

Ингредиенты: *2 помидора, 200 г огурцов, 200 г болгарского перца, 200 г тертой брынзы, пучок зеленого лука, соль, перец, растительное масло.*

Способ приготовления

Помидоры, огурцы, лук и перец нарезать, посолить, поперчить и перемешать. Заправить салат растительным маслом и посыпать тертой брынзой.

Салат из помидоров и зеленого салата

Ингредиенты: *6 помидоров, 1 кочан зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 200 г сметаны, 100 г творога, сахар, соль.*

Способ приготовления

Заправка: творог растереть с нарезанным зеленым луком, посолить и заправить сметаной.

Кочанный салат тщательно промыть, крупно нарезать и выложить в салатницу. Помидоры нарезать дольками, выложить на салат, посыпать сахаром, залить заправкой и посыпать зеленым луком.

Салат из помидоров и зеленого горошка

Ингредиенты: *1–11/2 кг свежих помидоров, 200 г консервированного зеленого горошка, 200–250 г майонеза, 4–5 картофелин.*

Способ приготовления

Помидоры порезать небольшими дольками. Добавить горошек, резаный отварной картофель, все перемешать и заправить майонезом. При подаче к столу посыпать зеленью.

Салат из помидоров с картофелем

Ингредиенты: *200 г помидоров, 200 г стручковой фасоли, 1/2 кг картофеля, 3 яйца, 2 огурца, 100 г сметаны или простокваши, соль, любая летняя зелень (чем больше, тем лучше).*

Способ приготовления

Отваренный картофель и яйца нарезать кубиками, огурец – соломкой, а помидоры – дольками. Фасоль порезать на кусочки длиной 3–4 см и отварить в подсоленной воде, добавив при варке кусочек сахара. Все компоненты смешать, посолить и заправить сметаной.

Подавать, густо посыпав зеленью.

Салат «Фасолевый»

Ингредиенты: *100 г стручковой фасоли (можно консервированной), 2 сосиски, 50 г сыра, 1 луковица, 2 помидора, 4 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, укропа и сельдерея.*

Способ приготовления

Отварить стручки и нарезать их. Отварить сосиски, нарезать их кубиками. На мелкой терке натереть сыр, репчатый лук. Половину помидора оставить для украшения, вторую половину измельчить. Все овощи перемешать и заправить майонезом, посыпать зеленью.

Салат «Слова любви»

Ингредиенты: *300 г свежих средних помидоров, 100 г сваренных вкрутую яиц, репчатый маринованный лук, вареный сельдерей, 250–300 г майонеза, несколько веточек петрушки, соль, красный молотый перец.*

Способ приготовления

Помидоры нарезать колечками. Яйца нарезать кружочками. Сельдерей, сваренный в чуть подсоленной воде, мелко нарезать. Маринованный лук порезать тонкими колечками. Смешать все компоненты с майонезом, добавить соль и перец.

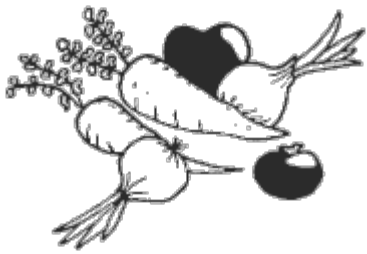
Выложить горкой в салатницу, украсить веточками петрушки и кружочками яиц.

Салат «Весенний»

Ингредиенты: *1 кочан зеленого салата, 1 пучок редиса, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, сваренных вкрутую, 200 г сметаны, сахар, соль.*

Способ приготовления

Салат, лук и редис нашинковать, посыпать сахаром и солью, перемешать, выложить в салатницу горкой, полить сметаной и посыпать измельченными яйцами.



Зеленый салат

Ингредиенты: *100 г листьев салата, 1 яйцо, 30 г зеленого лука, 2 ст. ложки майонеза, соль, зелень петрушки и укропа.*

Способ приготовления

Листья салата, петрушку и укроп нарезать. Яйцо отварить и мелко порубить. Добавить его к зелени. Все посолить и заправить майонезом.

Салат «Огородный»

Ингредиенты: *1/2 кг моркови, 1/2 кг кабачков, 1 помидор, растительное масло, соль, перец, свежая зелень.*

Способ приготовления

Натереть овощи на терке и обжарить на масле. Посолить, поперчить салат, украсить зеленью и дольками помидора.

Салат «Мечта кролика»

Ингредиенты: *по 200 г капусты, моркови и кабачков, 300 г яблок, 2 головки репчатого лука, 100 г свежих огурцов, 1 ч. ложка уксуса, 2 ч. ложки березового сока, соль, специи.*

Способ приготовления

Капусту мелко нашинковать. Яблоки и морковь очистить и натереть на терке, лук порезать кубиками. Огурцы нарезать кружками. Кабачок очистить от кожуры и натереть на терке.

Сложить все компоненты салата вместе, залить их разбавленным уксусом и дать немного настояться. Добавить соль, специи и березовый сок.

Салат из перца

Ингредиенты: *2 болгарских перца (красного и желтого цвета), 1 морковка, 1 огурец, 1 мясистый помидор, по 1/2 пучка зеленого лука, редиса, укропа, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сухого красного вина, 2 ст. ложки оливкового масла, соль, черный молотый перец.*

Способ приготовления

Нарезать перцы полукольцами, морковь и огурец – ломтиками, помидор – кусочками. Зеленый лук и прочую зелень измельчить. Нашинковать кружочками редис. Смешать все овощи в блюде. Смешать уксус, вино и оливковое масло, посолить, поперчить. Соединить соус с подготовленными овощами, посыпать салат рубленой зеленью лука и укропа.

Салат из перца с творогом

Ингредиенты: *250 г творога, 250 г сладкого перца, 30–60 г растительного масла, 15 г лимонного сока, петрушка, соль.*

Способ приготовления

Перец мелко нарезать, потолочь в ступке с небольшим количеством соли и растительного масла. Творог размешать с неболь шим количеством растительного масла и лимонного сока до гладкой однородной массы и смешать с пюре из перца. Посыпать петрушкой.

Салат из редиса и свежих огурцов

Ингредиенты: *1 пучок редиса, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, 100 г сметаны, листья зеленого салата, укроп, сахар, соль.*

Способ приготовления

Огурцы разрезать вдоль пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Зеленый лук мелко нарезать. Редис тщательно вымыть, натереть на крупной терке, смешать с нарезанными огурцами и луком, посыпать сахаром, солью и заправить сметаной. Салат должен получиться достаточно густым.

На плоском блюде разложить листья зеленого салата, на каждый положить по столовой ложке салатной массы и украсить измельченной зеленью укропа.

Салат из соленых огурцов

Ингредиенты: *3 соленых огурца, 3 яйца, сваренных вкрутую, 50 г сметаны, 50 г майонеза, зеленый лук, петрушка, соль.*

Способ приготовления

Огурцы нарезать кубиками. Яйца очистить и размять вилкой. Зеленый лук мелко нашинковать. Все компоненты смешать и заправить смесью сметаны и майонеза. Блюдо выложить в салатницу и украсить зеленью петрушки.

Салат яичный

Ингредиенты: *6 яиц, 1/2 кг свежих огурцов, 6 крупных редисок, 200 г зеленого лука, 100 г майонеза, листья салата, 200 г сметаны, соль.*

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, разрезать на половинки. У каждой половинки снизу срезать немного белка, для того чтобы придать яйцам устойчивость. Выложить на плоское блюдо листья салата примерно одинакового размера таким образом, чтобы их края слегка свешивались с блюда. Разложить половинки яиц, оставив в середине пустое место. В центр тарелки выложить нарезанные крупными кубиками свежие огурцы, кружочки редиса. Залить соусом, для приготовления которого смешать сметану и майонез, посолить по вкусу. Мелко нарубить зеленый лук и соединить со сметанно-майонезной смесью.

Салат из квашеной капусты

Ингредиенты: *400 г квашеной капусты, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка хрена, 1 луковица, зелень, сахар.*

Способ приготовления

Капусту измельчить, заправить сахаром, хрен натереть на мелкой терке, лук мелко нашинковать, все перемешать, заправить сметаной, мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Салат из соленых грибов с квашеной капустой

Ингредиенты: *200 г соленых грибов, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 40 г растительного масла, черный молотый перец, зелень, сахар.*

Способ приготовления

Соленые грибы мелко порубить, смешать с квашеной капустой и измельченным репчатым луком, посыпать по вкусу сахаром и молотым перцем, перемешать и заправить растительным маслом.

Салат из зеленого салата и колбасы

Ингредиенты: *500 г зеленого салата, 300 г вареной колбасы, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 зубчик чеснока, 3 ст. ложки майонеза или сметаны, 1 ч. ложка горчицы, сахар, соль.*

Способ приготовления

От кочана салата отделить несколько листьев, выстлать ими плоское блюдо и посыпать сахаром. Остальные листья мелко нашинковать, смешать с рублеными яйцами и измельченным чесноком, полить сметаной или майонезом, посолить и перемешать. Готовый салат выложить на салатные листья горкой.

Колбасу без кожицы нарезать очень тонкими кружочками, смазать горчицей, свернуть рулетиками, закрепить деревянными палочками и разложить вокруг салата.

Салат «Аргентинское танго»

Ингредиенты: *200 г ветчины, по 250 г свежих огурцов, яблок, корневого сельдерея и помидоров, 1 пучок листового салата, 1/3 стакана апельсинового сока, майонез.*

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и свернуть трубочками. Свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея порезать кубиками, полить апельсиновым соком и хорошенько размешать. На блюде красиво разложить листочки салата, а в виде бордюра разместить трубочки ветчины и разрезанные на четвертушки помидоры. В центре горкой положить смесь огурцов, яблок и помидоров, залить майонезом.

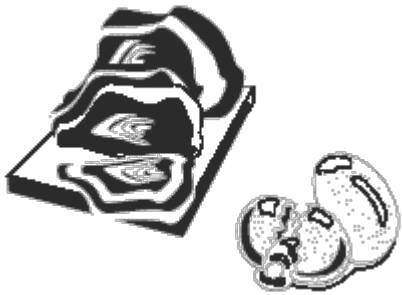
Украсить листочками сельдерея.

Салат «Зимний»

Ингредиенты: *200 г ветчины, 200 г майонеза, 3 вареных яйца, 100 г отварных бобов, зелень укропа и петрушки, соль.*

Способ приготовления

Нарезать ветчину кубиками, порубить яйца, укроп, петрушку. Все смешать, добавить бобы, посолить и заправить майонезом. Украсить салат веточками укропа и петрушки.



Салат «Киевский»

Ингредиенты: *1 кочан капусты, 4 яблока,1 морковь, 3 ст. ложки майонеза, 100 г сыра,2 ст. ложки очищенного гороха, 1 ч. ложка корицы, зелень, кислота лимонная, сахар, соль.*

Способ приготовления

Капусту нарезать тонкой соломкой, посолить и слегка перетереть. Свежие яблоки очистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Горох измельчить. Сыр натереть на терке.

Соединить капусту с яблоками, заправить корицей, сахаром, лимонной кислотой и майонезом, перемешать и уложить горкой в салатницу.

Сверху салат посыпать измельченным горохом, тертым сыром и украсить вареной, фигурно нарезанной морковью, зеленью петрушки и листиками салата.

Салат картофельный по-грузински

Ингредиенты: *1/2 кг картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки гранатового сока, красный молотый перец, зелень, соль.*

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками, добавить соль, перец, нарезанный кольцами лук, влить гранатовый сок и перемешать.

Украсить зеленью петрушки и укропа.

Салат из цветной капусты с орехами

Ингредиенты: *1 головка цветной капусты, 2 луковицы, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки измельченной зелени (петрушки или укропа), черный молотый перец, уксус, соль.*

Способ приготовления

Головку цветной капусты разрезать пополам, отварить в соленой воде, разобрать на соцветия, смешать с рубленой зеленью, мелко нашинкованным луком, толчеными грецкими орехами и растертым чесноком, поперчить, посолить и добавить по вкусу уксус.

Салат «Зуринский»

Ингредиенты: *200 г редьки, 200 г картофеля, 2 свежих огурца, 100 г зеленого лука, 1 стакан сметаны, петрушка, соль, сахар, уксус.*

Способ приготовления

Редьку очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, добавить нарезанные соломкой вареный картофель и свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук. Заправить сметаной, добавив в нее по вкусу сахар и уксус.

Салат украсить измельченной зеленью петрушки.

Салат из редьки

Ингредиенты: *1 редька, 1 яблоко, 1 луковица, 1 соленый или маринованный огурец, 1/2 стакана сметаны, эстрагон, укроп, соль.*

Способ приготовления

Редьку очистить, промыть, натереть на мелкой терке. Яблоко очистить от кожицы и семян и натереть на крупной терке. Огурец очистить от кожицы и нашинковать соломкой. Лук очистить и измельчить. Яблоко и овощи перемешать, добавить порубленные эстрагон и укроп.

Массу выложить в салатницу, полить подсоленной сметаной, посыпать мелко нарезанным укропом.

Салат из тертой редьки с морковью

Ингредиенты: *350 г редьки, 300 г моркови, 100 г сметаны, 2 ч. ложки уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль.*

Способ приготовления

Редьку и морковь очистить, натереть на крупной терке, посолить, добавить сахар и уксус, заправить сметаной и тщательно перемешать.

Морковный салат с яйцом

Ингредиенты: *100 г моркови, 1 яйцо, 50 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, соль.*

Способ приготовления

Морковь и яйцо отварить. Морковь натереть на крупной терке. Яйцо мелко порубить. Сыр твердых сортов натереть на мелкой терке. Порубленные яйца, морковь и сыр перемешать, подсолить и заправить майонезом.

Салат из печени трески

Ингредиенты: *100 г печени трески, 1 яйцо, головка репчатого лука, 3 ст. ложки майонеза, соль.*

Способ приготовления

Печень трески размять в однородную массу и смешать с мелко нарубленным, сваренным вкрутую яйцом. Лук очень мелко нарезать и добавить к печени. Заправить полученную массу майонезом и посолить.

Салат с копченой треской

Ингредиенты: *300 г картофеля, отваренного в мундире, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1/2 стакана зеленого горошка, 300 г копченой трески, 1/2 стакана майонеза, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, перец, соль.*

Способ приготовления

Луковицу мелко нашинковать. Треску очистить от кожи и костей и измельчить. Лук смешать с рыбой и поджарить на растительном масле. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками, огурец – нашинковать.

В салатницу уложить слоями картофель, огурцы, рыбу с луком и зеленый горошек, полить майонезом, украсить дольками вареного яйца и измельченной зеленью.

Вместо майонеза салат можно заправить сметаной, добавив соль, перец и чайную ложку столовой горчицы.

Салат рыбный

Ингредиенты: *2–3 вареных яйца, 1 банка консервов, 20–30 г любого плавленого сыра, 1 луковица, майонез или сметана, зелень петрушки или укропа.*

Способ приготовления

Любые рыбные консервы тщательно перемешать с мелко нарезанными продуктами, заправить майонезом или сметаной. Готовое рыбное блюдо сверху украсить зеленью петрушки или укропа и подавать к столу.

Салат из скумбрии

Ингредиенты: *100 г консервов «Скумбрия в масле», 50 г риса, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 ст. ложки майонеза, головка репчатого лука, соль, черный молотый перец.*

Способ приготовления

Скумбрию измельчить вилкой. Промыть и сварить рис, добавить его к рыбе. Вареное вкрутую яйцо мелко нарезать и смешать с рыбой и рисом, положить измельченный репчатый лук, посолить, поперчить и заправить салат майонезом.

Салат «Мимоза»

Ингредиенты: *1 банка любых рыбных консервов, 5 яиц, 2 луковицы, 5–6 картофелин, 1 банка майонеза, укроп, зеленый лук.*

Способ приготовления

Лук мелко порубить, сполоснуть под струей воды и выложить первым слоем в салатник.

Рыбные консервы вилкой размять прямо в банке (сок не сливать) и выложить в салатник вторым слоем. Яйца очистить от скорлупы, отделить желтки, а белки мелко порубить и выложить в салатник третьим слоем. Четвертым слоем натереть на крупной терке вареный картофель, разровнять поверхность и залить салат майонезом. Затем руками раскрошить желтки и выложить последним слоем в салатник. Украсить это блюдо мелко нарезанным зеленым луком и веточками укропа.

Салат из свежей капусты со шпикачками

Ингредиенты: *1/2 вилка капусты среднего размера, 300 г вареных шпикачек, 200 г майонеза, горсть грецких орехов, соль, сахар, черный молотый перец, зелень петрушки.*

Способ приготовления

Капусту ополоснуть холодной водой, мелко нашинковать, переложить в миску и перетереть с солью и сахаром.

Шпикачки нарезать тонкой соломкой, смешать с капустой, поперчить. Орехи слегка обжарить на сковороде без масла, мелко порубить, добавить в салат.

Салат заправить майонезом, переложить в салатницу, украсить листиками петрушки.

Салат из свежей капусты с колбасой

Ингредиенты: *1/2 кг белокочанной капусты, 200 г вареной колбасы, 1 стакан майонеза, укроп или петрушка, соль, перец.*

Способ приготовления

Белокочанную капусту мелко нашинковать. Вареную колбасу нарезать мелкой соломкой и смешать с нашинкованной капустой. Затем посолить, посыпать перцем, заправить майонезом, перемешать и украсить измельченной зеленью укропа или петрушки.

Салат из свежей капусты и креветок

Ингредиенты: *400 г свежей капусты, упаковка крабовых палочек, 2 банки мяса креветок, банка консервированной сладкой кукурузы, 5 яиц, банка майонеза, листочки мяты для украшения, соль.*

Способ приготовления

Крабовые палочки и креветочное мясо порезать небольшими кусочками, яйца мелко порубить. Капусту тонко нашинковать и перетереть с солью, чтобы капуста дала сок. Слить сок из консервированной кукурузы.

Соединить капусту, кукурузу, яйца, креветки и крабовые палочки, заправить майонезом. Хорошенько перемешав, выложить в салатницу и подавать, украсив листочками мяты.

Салат из капусты с крабовыми палочками

Ингредиенты *: небольшой вилок капусты, 50 крабовых палочек, 100 г кукурузы, зелень укропа и петрушки, 200 г майонеза.*

Способ приготовления

Нашинковать капусту и смешать ее с нарезанными крабовыми палочками, кукурузой и зеленью.

Добавить майонез и все хорошо перемешать.

Салат «Кукурузный»

***Ингредиенты** : 2–3 огурца (можно соленых), 1 стакан риса, 4 яйца, сваренных вкрутую, упаковка крабовых палочек, 200 г консервированной кукурузы, лук, майонез.*

Способ приготовления

Отварить стакан риса. Готовый рис промыть и переложить в салатницу. Мелко порубить крабовые палочки, огурцы, сваренные вкрутую яйца. Добавить кукурузу и лук, мелко нарезанный и ошпаренный крутым кипятком. Салат посолить по вкусу и заправить майонезом.

Готовое блюдо украсить веточками укропа.

Салат из риса с крабовыми палочками

Ингредиенты *: 1/2 стакана риса, 1 большой помидор, 100 г крабовых палочек, майонез, соль, свежая зелень.*

Способ приготовления

Сварить рис в соленой воде, добавить мелко нарезанные помидор и крабовые палочки. Залить салат майонезом и все хорошо перемешать.

Посыпать зеленью.

Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью

Ингредиенты: *200 г квашеной капусты, 3 моркови, 2 яблока, 4 ст. ложки растительного масла, сахар.*

Способ приготовления

Морковь и яблоки очистить и натереть на крупной терке, добавить нарезанную капусту, сахар (по вкусу) и заправить растительным маслом.

Салат острый

Ингредиенты: *1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 100 г растительного масла, 6 зубчиков чеснока, 2 ч. ложки красного молотого перца, соль.*

Способ приготовления

Капусту мелко нашинковать и перетереть с солью до появления сока. Морковь очистить, натереть на крупной терке, перемешать с капустой, посолить, поперчить.

Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и выложить в салат горячим. Чеснок измельчить и добавить в салат.

Все компоненты тщательно перемешать.

Салат «Свежесть»

Ингредиенты: *1/2 кг краснокочанной капусты, 5 яблок, 1 луковица, 1 лимон, 4 ст. ложки растительного масла, сахар, соль, зелень петрушки.*

Способ приготовления

Нашинковать капусту, залить небольшим количеством кипящей воды, посолить и нагреть, все время помешивая. Когда капуста осядет, откинуть на дуршлаг и охладить. Луковицу мелко нарезать, а яблоки натереть на мелкой терке.

Все перемешать, посолить, добавить сахар по вкусу, заправить маслом, украсить зеленью и колечками лимона, посыпанными сахаром.

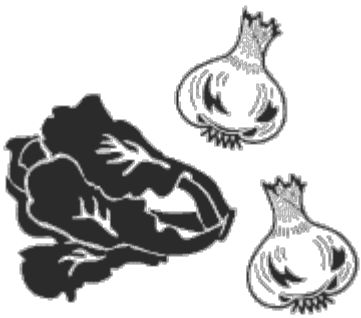
Салат из краснокочанной капусты с чесноком

Ингредиенты: *1/2 кг краснокочанной капусты, 5 зубчиков чеснока, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, зелень, соль.*

Способ приготовления

Капусту нарезать соломкой, слегка перетереть с солью, добавить толченый чеснок, растительное масло и лимонный сок.

Украсить веточкой петрушки или укропа.



Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами

Ингредиенты: *1/2 кг моркови, 1 зубчик чеснока, 1 стакан ядер грецких орехов, майонез, соль.*

Способ приготовления

Морковь очистить, тщательно промыть и натереть на терке, предназначенной для приготовления моркови по-корейски. Чеснок очистить и мелко порубить. Орехи слегка подсушить в духовке и измельчить.

Смешать все ингредиенты, посолить и заправить майонезом.

Салат «Грибной»

Ингредиенты: *200 г соленых или маринованных грибов, 30 г репчатого или зеленого лука, 20 кубиков белого хлеба, растительное масло, зелень петрушки.*

Способ приготовления

Грибы мелко порезать и соединить с мелко нашинкованным луком. Заправить маслом. Нарезать 20 мелких кубиков белого хлеба и обжарить в растительном масле так, чтобы они остались мягкими. Добавить обжаренный хлеб в салат.

Можно предложить к салату зелень петрушки.

Салат из грибов и картофеля

Ингредиенты: *100 г соленых или маринованных грибов, 200 г картофеля, 1 луковица, 1 соленый огурец, 4 ст. ложки сметаны или майонеза, соль.*

Способ приготовления

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы и огурцы, репчатый лук, посолить по вкусу, заправить сметаной или майонезом.

Салат из грибов с яблоками

Ингредиенты: *400 г маринованных грибов, 2 яблока, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, соль, маринованные оливки, красное вино.*

Способ приготовления

Грибы нарезать соломкой, лук – кольцами. Яблоки натереть на мелкой терке. Все перемешать, добавить 10 оливок, соль, растительное масло. Посыпать салат мелко нашинкованным луком (нашинкованный лук имеет более нежный вкус, если его обдать кипятком).

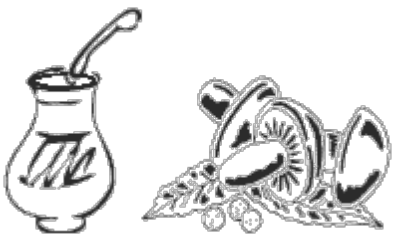
Подавать блюдо с тонко нарезанным белым хлебом.

Салат из соленых грибов со сметаной

Ингредиенты: *300 г соленых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны.*

Способ приготовления

Соленые грибы промыть, отжать, нарезать на 3–4 части, смешать с мелко нарубленным репчатым луком и заправить сметаной.



Салат из грибов с редисом

Ингредиенты: *100 г консервированных грибов, 2 пучка редиса, 1 кочан салата, 2 помидора, 2 ст. ложки соленого арахиса, растительное масло, соль, приправа, черный хлеб.*

Способ приготовления

Салат нарезать кусочками. Грибы и очищенный редис нарезать тонкими дольками.

С помидоров снять кожицу и мелко нарезать мякоть. Редис, грибы, салат, арахис и помидоры перемешать. Добавить соль и приправу.

Поджарить нарезанный на мелкие кубики черный хлеб и предложить отдельно.

Салат из сыра и маринованных грибов

Ингредиенты: *100 г маринованных грибов, 200 г твердого сыра, 3 яблока, 100 г сметаны, 1 ст. ложка горчицы, зеленый лук, сахар, соль.*

Способ приготовления

Сыр и яблоки натереть на крупной терке, грибы нарезать соломкой, сметану растереть с горчицей. Все продукты перемешать, добавить соль, сахар, выложить в салатницу, посыпать сверху нарезанным луком.

Салат «Морской»

Ингредиенты: *200 г консервированного тунца, 200 г риса, 150 г маринованных грибов, 60 г оливок, 2 луковицы, 250 г майонеза, 2 лимона, зелень мяты и сельдерея.*

Способ приготовления

Рис отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Затем откинуть на сито и промыть холодной водой.

Оливки и грибы откинуть на дуршлаг. После того как они стекут, нарезать их тонкими дольками. Высыпать их в рис, тщательно перемешать и добавить измельченный тунец.

Лук очистить, мелко порубить. Зелень сельдерея измельчить. Добавить эти компоненты к общей массе.

Из лимонов выжать сок и добавить его в майонез, тщательно перемешать. Приготовленным соусом заправить салат.

Уложить его горкой на блюдо, украсить листьями мяты.

Салат «Итальяночка»

Ингредиенты: *200 г макарон, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 50 мл винного уксуса, 50 г анчоусов, 50 г маслин, соль, вода.*

Способ приготовления

Отварить макароны. Измельчить луковицу и чеснок и поджарить на растительном масле. Пока жарится лук, смешать винный уксус, растительное масло, перец, соль. Смесь довести до кипения.

Смешать анчоусы с очищенными от косточек и нарезанными маслинами.

Слить воду из макарон, разложить их по тарелкам. Соединить горячие приправы, полить ими макароны. Разложить анчоусы с маслинами.

Салат из кальмаров

Ингредиенты: *1 банка консервированных кальмаров, 2 соленых огурца, 200 г картофеля, 1/2 стакана оливок (без косточек), 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 яблоко, 1 банка консервированного зеленого горошка, майонез, зеленый лук.*

Способ приготовления

В глубокую емкость натереть на крупной терке сваренный картофель и яблоко, добавить зеленый горошек, нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Салат перемешать, переложить в салатницу и залить майонезом.

Заправлять салат непосредственно перед подачей на стол.

Салат из крабов

Ингредиенты: *2 банки крабов, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 100 г маринованных грибов, 1 морковь, 1 стакан отварного риса, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка рубленого укропа, 1/2 упаковки майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 ч. ложка рассола огуречного, зелень, листья салата, сахар, соль.*

Способ приготовления

Очистить крабы от костяных пластинок и часть крабов (худшие кусочки) измельчить. Грибы и морковь нарезать полосками, лук порубить. К майонезу добавить томатный соус, огуречный рассол, соль, сахар, укроп, лук, затем грибы, морковь, рис и крабы. Все перемешать. Посуду выстелить листьями салата, выложить на них салат из крабов. Украсить яйцами, зеленью и кусочками крабов.

Салат «Нептун»

Ингредиенты: *150 г консервированной морской капусты, 150 г риса, 1 яйцо, 100 г вареной рыбы, 150 г зеленого горошка, 200 г майонеза, соль.*

Способ приготовления

Рис и яйцо отварить. Затем рыбу и яйцо мелко порезать, смешать с рисом, морской капустой, зеленым горошком и заправить майонезом.

Салат из морской капусты

Ингредиенты: *1 банка консервированной морской капусты, 1,5 стакана соленых или маринованных грибов, 4 ст. ложки рубленого зеленого лука, 4 ст. ложки майонеза (сметаны, масла растительного), 2 яйца, сваренных вкрутую, соль.*

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать кусочками и смешать с консервированной морской капустой.

Добавить измельченные яйца и зеленый лук, заправить майонезом, сметаной или растительным маслом.

Салат из рыбы и морской капусты

Ингредиенты: *150 г консервированной морской капусты, 150 г риса, 150 г зеленого горошка, 1 яйцо, 100 г вареной рыбы, 200 г майонеза, соль.*

Способ приготовления

Рис и яйцо отварить. Затем рыбу и яйцо мелко порезать, смешать с рисом, морской капустой, зеленым горошком и заправить майонезом.

Закуски

Закуски из овощей

Помидоры с творогом

Ингредиенты: *1/2 кг творога, 1/2 кг помидоров, соль, черный молотый перец, петрушка.*

Способ приготовления

Насыпать в творог соль, перец и растереть его в плоской чашке. У помидоров вырезать середину и удалить всю мякоть. Массой из творога заполнить помидоры.

Выложить на плоское блюдо и каждый помидор украсить веточкой петрушки.

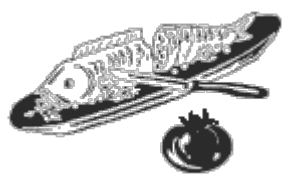
Помидоры с яйцами и рыбными консервами

Ингредиенты: *1/2 кг помидоров, 5 яиц, 150–200 г рыбных консервов, 200 г майонеза, 50 г сливочного масла, зелень, перец, соль.*

Способ приготовления

Верхушки помидоров срезать. Чайной ложечкой аккуратно вынуть из них мякоть и положить ее отдельно. Яйца отварить и мелко нарезать, смешать с мякотью помидоров.

Рыбные консервы размять и заправить майонезом. Перемешать с яйцами и мякотью помидоров. Посолить, поперчить и положить зелень.



Фаршированные помидоры «Испанская страсть»

Ингредиенты: *1 кг помидоров, 300 г пикантного сыра, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика – по 1/2 пучка, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец.*

Способ приготовления

Выбрать не очень крупные твердые помидоры, вымыть и высушить их. Осторожно острым ножом срезать верхнюю часть и ложечкой вынуть мякоть. Сыр натереть на терке и смешать с майонезом. Зелень и зубчики чеснока очень мелко порубить и смешать с сырной массой. Добавить соль и перец. Этой начинкой наполнить помидоры и накрыть их «крышечками».

Большое плоское блюдо покрыть листьями салата и выложить на них помидоры. Подавать, украсив веточками петрушки и базилика.

Фаршированные огурцы

Ингредиенты: *400 г огурцов, 2 яйца, 300 г редиса, 100 г сметаны, 1 ст. ложка укропа, 50 г зеленого лука, 20 г салата, соль.*

Способ приготовления

Свежие огурцы очистить, разрезать вдоль, ложкой осторожно вынуть семена, посолить и отложить.

Фарш: сваренные вкрутую яйца мелко порубить, редис натереть на крупной терке. Яйца, редис, рубленый укроп, нашинкованный зеленый лук и сметану перемешать, посолить.

Подготовленные огурцы начинить фаршем, уложить на блюдо поверх листьев салата.

Закуска из перца «Сладкая жизнь»

Ингредиенты: *по 300 г сладкого болгарского перца красного, зеленого и желтого цвета, 150 г помидоров, 100 г зеленого горошка, зелень укропа, петрушки и сельдерея, оливковое масло, соль, белый перец.*

Способ приготовления

Перцы помыть, удалить семена и аккуратно нарезать колечками. Помидоры помыть, обсушить и тоже нарезать колечками. Зелень ни в коем случае не рубить ножом, а лучше нарезать ножницами или порвать руками. В салатник слоями выкладывать помидоры, зелень, разноцветные колечки перца и зеленый горошек. Посолить, сбрызнуть все оливковым маслом и посыпать крупно молотым белым перцем.

Закуска «Лесная полянка»

Ингредиенты: *8 вареных яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок редиса, 100 г майонеза, по 1 пучку укропа, сельдерея, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, соль, перец.*

Способ приготовления

Помидоры разрезать на половинки, редис и огурцы фигурно порезать, зелень разделить на веточки. Яйца очистить от скорлупы, срезать один конец и аккуратно вынуть желтки. Желтки растереть с солью, перцем и майонезом в однородную массу, добавить мелко нарезанные шампиньоны. Этой начинкой наполнить яичные белки и накрыть их половинками поми доров.

На плоском блюде разложить зелень, редис, огурчики, фаршированные яйца. «Шляпки» украсить капельками майонеза и веточками зелени.

Закуска «Шляпка»

Ингредиенты: *8 яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок редиса, 2 зеленых яблока, 3 ст. ложки консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 2 ст. ложки кетчупа, по 1 пучку укропа, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, соль, перец.*

Способ приготовления

Помидоры разрезать на половинки, редис и огурцы аккуратно фигурно порезать, яблоко нарезать ломтиками, зелень разделить на веточки. Яйца сварить вкрутую, срезать острый конец и аккуратно вынуть желтки.

Желтки растереть с солью, перцем, майонезом и кетчупом до получения однородной массы. Туда же добавить мелко нарезанные шампиньоны, размятые вилкой кукурузные зерна. Этой начинкой наполнить яичные белки и накрыть их половинками помидоров.

На плоском блюде разложить зелень, редис и огурчики, установить фаршированные яйца. «Шляпки» украсить капельками майонеза и веточками зелени.

Пикантная закуска

Ингредиенты **:** *1/2 кг моркови, 1 луковица, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки тертого хрена, петрушка, соль.*

Способ приготовления

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить лимонный сок, мелко нашинкованный лук, хрен, соль, измельченную зелень петрушки и заправить майонезом.

Закуски из сыра

Салат из зеленого горошка и сыра

Ингредиенты **:** *100 г твердого сыра, 100 г зеленого горошка, 3 ст. ложки майонеза, укроп, сахар, соль.*

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке, перемешать с отцеженным горошком, заправить майонезом, посыпать сахаром, посолить и перемешать. Салат выложить в салатницу и украсить измельченной зеленью укропа.

Салат из плавленых сырков

Ингредиенты **:** *2 плавленых сырка, 4 яйца, сваренных вкрутую, 2 зубчика чеснока, майонез, соль.*

Способ приготовления

Сырки натереть на мелкой терке, смешать с измельченными яйцами, добавить истолченный с солью чеснок и немного майонеза.

Салат тщательно перемешать.

Сыр с яйцами и чесноком

Ингредиенты **:** *100 г твердого сыра, 2 яйца, сваренных вкрутую, 80 г майонеза, 1 зубчик чеснока, петрушка, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Яйца и сыр натереть на крупной терке, положить в салатницу, добавить растертый с солью чеснок, перец, заправить майонезом, перемешать и поставить на холод на 10–15 минут. Блюдо украсить зеленью петрушки.

Сырные котлетки

Ингредиенты **:** *150 г тертого сыра, 150 г творога, 4 яичных белка, зелень сельдерея и петрушки, 2 ст. ложки муки, соль, перец, 1/2 стакана растительного масла.*

Способ приготовления

Творог растереть вилкой, зелень мелко нарезать. Белки взбить в густую пену. Тертый сыр смешать с творогом, добавить нарезанную зелень, муку, соль, перец и осторожно подмешать взбитые белки. Из полученной массы сформовать маленькие котлетки и обжарить их с обеих сторон в кипящем масле.

Подавать это блюдо лучше в горячем виде.

Сулугуни жареный

Ингредиенты **:** *1 кружок сулугуни, 50 г масла, 3–4 ст. ложки пшеничной муки.*

Способ приготовления

Кружок сулугуни разрезать пополам, затем каждый полукруг

разделить надвое плашмя, чтобы получилось 4 плоских полукружия. Каждое полукружие сулугуни обвалять в муке, положить на разогретую сковороду с маслом, обсыпать сверху мукой, прикрыть тарелкой и жарить 3–5 минут, затем перевернуть сыр, вновь обсыпать его сверху мукой и жарить, не прикрывая тарелкой, еще 5 минут.

Сулугуни жареный подать с пряной зеленью.

Закуски из яиц

Деликатесная закуска

Ингредиенты: *4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г ядер грецких орехов, 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.*

Способ приготовления

Яйца нарезать мелкими кубиками, добавить поджаренные в духовке измельченные орехи, поперчить и посолить. Смесь заправить майонезом и тщательно перемешать.

Яичница по-смоленски

Ингредиенты: *4 яйца, 4 ломтика черного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, петрушка, соль.*

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с двух сторон на масле. Яйца размешать с солью, залить этой массой ломтики хлеба и поджарить все до готовности.

При подаче на стол блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Омлет по-крестьянски

Ингредиенты: *8 яиц, 2 ст. ложки муки пшеничной, 1 стакан молока, 100 г сала, 100 г крестьянской колбасы, соль.*

Способ приготовления

Яйца взбить, добавить муку, соль и тщательно перемешать. Нарезанное брусочками сало и кружки колбасы поджарить, залить яичной смесью. Жарить сначала на плите, а затем довести до готовности в духовке.

Омлет по-белорусски

Ингредиенты: *8 яиц, 1/2 стакана молока, 80 г сала, 1 луковица, соль.*

Способ приготовления

Сало измельчить и поджарить вместе с нашинкованным луком, залить яйцами, взбитыми с молоком и солью. Запечь в духовке.

Яичница с хлебом и зеленым луком по-армянски

Ингредиенты: *200 г черствого пшеничного хлеба, 40 г зеленого лука, 40 г топленого масла, 4 яйца, 30 г сыра или брынзы,*

черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать кубиками, посыпать мелко измельченным зеленым луком и обжарить на топленом масле. Затем залить взбитыми подсоленными и поперченными яйцами, посыпать тертым сыром или брынзой и запечь в духовке.

Вареные яйца в растопленном масле

Ингредиенты: *8 яиц, 100 г сливочного масла, соль.*

Способ приготовления

Яйца варить в течение 5 минут (вкрутую), очистить и разрезать пополам. Положить половинки яиц разрезом вверх в глубокую тарелку, слегка посолить только желтки и залить растопленным сливочным маслом.

Подать сразу же, пока масло не застыло.

Яйца, фаршированные сельдью

Ингредиенты: *6 яиц, сваренных вкрутую, 1 сельдь соленая, 1 соленый огурец, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, 100 г сметаны, 2 ст. ложки майонеза.*

Способ приготовления

Яйца разрезать в длину пополам, желтки вынуть. Филе сельди мелко порубить. Размягченное сливочное масло растереть с желтками, горчицей и сельдью, выложить горкой в белки, украсить кружочками соленого огурца. Майонез перемешать со сметаной, вылить в селедочницу, поверх разложить фаршированные яйца.

«Грибные кораблики»

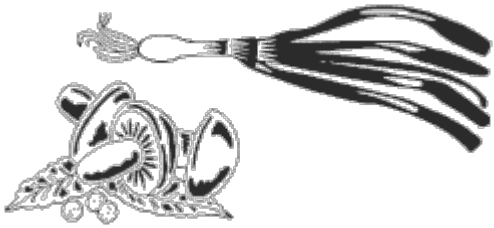
Ингредиенты: *3 яйца, 2 ст. ложки мелких маринованных шампиньонов, 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

Способ приготовления

Отварить яйца, разрезать их на половинки и достать из них

желтки. Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде до золотистого цвета. Шампиньоны, желтки измельчить и смешать их с луком и майонезом.

Нафаршировать этой смесью яичные белки – получатся грибные кораблики.



Закуски из рыбы и мяса

Закуска из сельди

Ингредиенты: *200 г соленой сельди, 1 луковица, 1 стакан сметаны.*

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, очистить, удалить кости, нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с очищенным и нарезанным репчатым луком, добавить густую сметану и тщательно перемешать.

Пикантная закуска из сельди с творогом

Ингредиенты: *1 соленая сельдь, 250 г творога, 1 луковица, растительное масло, красный молотый перец, уксус, соль.*

Способ приготовления

Сельдь очистить от кожи, костей, головы и внутренностей. Полученное филе нарезать тонкими ломтиками.

Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать полукольцами. Измельченный лук сбрызнуть уксусом. Творог посыпать перцем, солью и тщательно растереть.

На дно селедочницы выложить слоем творог, затем разложить ломтики сельди, а сверху – измельченный маринованный лук. Блюдо полить растительным маслом.

Рулетики из маринованной сельди

Ингредиенты: *6 штук соленой сельди, 2 луковицы, 1 ст. ложка горчицы, 50 г растительного масла.*

Способ приготовления

Филе сельди смазать горчицей, посыпать мелко нарезанным луком, свернуть рулетом, заколоть шпажкой или зубочисткой, сбрызнуть растительным маслом, сложить в банку, пересыпая луком, поставить в холодное место. Подать на ломтиках хлеба, намазанных сливочным маслом.

Икра из сельди

Ингредиенты: *100 г соленой сельди, 1 яблоко, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 луковица, 1 ст. ложка ядра грецких орехов, майонез, петрушка.*

Способ приготовления

Очищенное яблоко, яйцо, жареный лук и филе сельди пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить измельченные орехи и заправить майонезом.

Сельдь в сметане

Ингредиенты: *400 г соленой сельди, 1 луковица, 100 г яблок, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка петрушки, лимонная кислота или уксус, сахар, соль.*

Способ приготовления

Филе сельди разрезать на несколько частей и уложить в селедочницу.

Для соуса: яблоко натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нашинковать. Яблоко и лук залить сметаной, положив по вкусу соль, сахар, лимонный сок или уксус.

Этим соусом залить сельдь и посыпать зеленью петрушки.

Крабовые палочки фаршированные

Ингредиенты: *1 банка консервов «Скумбрия в масле», 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 200 г крабовых палочек, 50 г сыра, листья салата.*

Способ приготовления

Для начинки: вареные яйца мелко нарезать. Консервированную скумбрию измельчить, предварительно слив масло. Яйца и рыбу смешать с майонезом и добавить растертые зубчики чеснока. Массу тщательно перемешать.

Охлажденные крабовые палочки освободить от индивидуальных упаковок и опустить в кипяток на 1–2 минуты. Затем вынуть и быстро, но аккуратно развернуть. На полоски от крабовых палочек выложить подготовленную начинку, свернуть рулетиками и уложить на выстланное листьями салата широкое блюдо. Сверху изделия посыпать натертым сыром и поставить в холодильник на 15 минут.

Креветки в майонезе

Ингредиенты: *400 г креветок, 4 яйца, 3 моркови, 5 ст. ложек зеленого горошка, 2 луковицы, 1/2 банки майонеза, корень петрушки, зелень, соль.*

Способ приготовления

Креветки варить 3 минуты в чуть подсоленной воде с добавлением корня петрушки. На блюдо уложить слой нарезанных кружочками вареных яиц и моркови, сверху – очищенные креветки, посыпать зеленым горошком и украсить кольцами лука, предварительно ошпаренного. Майонез смешать с 50 г креветочного бульона и залить креветки. Украсить блюдо свежей зеленью и поставить в холодильник для застывания.

Трубочки из ветчины с хреном

Ингредиенты: *300 г ветчины, 100 г хрена, 100 г сметаны, сок 1 лимона или лимонная кислота, зелень, сахар, соль.*

Способ приготовления

Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать со сметаной, заправить солью, сахаром, соком лимона или разведенной в воде лимонной кислотой. Ломтики ветчины смазать массой из хрена.

Свернуть в трубочки, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки или ук ропа.

Колбаски «В яблоках»

Ингредиенты: *2 луковицы, 2 яблока, 250 г белой фасоли, 200 г мясного бульона, пучок майорана, соль, перец, 8 колбасок для жаренья (или шпикачек), 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, зелень.*

Способ приготовления

Нашинкованный лук и дольки яблок потушить в сливочном масле, добавить фасоль, влить бульон и тушить 10 минут. Приправить майораном, солью, перцем. Колбаски обжарить на растительном масле, выложить на блюдо с тушеными овощами и украсить зеленью.

Ветчина с зеленью

Ингредиенты: *400–500 г ветчины, 2 ст. ложки растительного или оливкового масла, горчица, листья салата или мелко нарезанная зелень петрушки, соль, черный молотый перец и другие пряности и специи.*

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ровными кусочками и аккуратно намазать готовой горчицей, посолить, поперчить и добавить остальные специи. Положить в сотейник и добавить растительное или оливковое масло. Запечь в духовке.

Приготовленную ветчину украсить листьями салата или петрушкой и подавать к столу в горячем виде.

Горячая закуска «Конфетти»

Ингредиенты: *10 сосисок, 1 огурец, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 луковица, шампуры.*

Способ приготовления

Порезать кусочками овощи и накалывать по очереди сосиски и овощи на шампуры.

Положить шампуры на решетку в хорошо разогретую духовку и довести до готовности.

Горячая закуска «Мясное ассорти»

Ингредиенты: *200 г колбасы, 200 г ветчины, 200 г копченого мяса, 6–7 помидоров, 4 луковицы.*

Способ приготовления

Колбасу, ветчину и мясо нарезать одинаковыми небольшими кусочками, надеть на шампуры или ветки, чередуя с дольками

помидоров и кольцами лука, и поджаривать 10–15 минут.

Десерты

Десертные салаты

Салат из моркови с вареньем и орехами

Ингредиенты: *150 г моркови, 30 г варенья, 20 г ядер грецких орехов, 30 г клюквы.*

Способ приготовления

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить варенье, уложить горкой в салатницу, украсить ягодами клюквы и посыпать поджаренными рублеными грецкими орехами.

Салат из моркови с грецкими орехами

Ингредиенты: *300 г моркови, 100 г яблок, 100 г ядер грецких орехов, 100 г меда.*

Способ приготовления

Свежую очищенную морковь натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Ядра грецких орехов мелко порубить. Все смешать и залить растопленным и остывшим медом.

Салат из моркови с медом, сиропом шиповника и орехами

Ингредиенты: *2 моркови, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сиропа шиповника, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки толченых ядер грецких орехов.*

Способ приготовления

Морковь очистить, натереть на мелкой терке и соединить с растопленным и остывшим медом, сиропом шиповника, лимонным соком и мелко нарубленными орехами.

Фруктовый салат

Ингредиенты: *фрукты (яблоко, груша, апельсин, мандарины,*

киви, банан, виноград), 500 мл йогурта.

Способ приготовления

Яблоко и грушу натереть на терке, нарезать апельсин, мандарин, киви, банан, добавить виноград. Фрукты залить йогуртом и подать на стол.

Салат фруктовый с орехами

Ингредиенты: *по 2 штуки киви, банана, апельсина, 2 ст. ложки очищенных орехов (любых), 125 г ананасового йогурта.*

Способ приготовления

Фрукты мелко нарезать, добавить измельченные орехи, заправить йогуртом.

Фруктовый салат «Экзотика»

Ингредиенты: *фрукты из домашних компотов – абрикосы, груши, яблоки, 2 свежих яблока, 2 апельсина, 1 киви, 100 г винограда, 100 г молотых орехов, 250 г сметаны, 150 г сахара.*

Способ приготовления

Фрукты из компотов нарезать кубиками, положить на дно большого блюда. Можно слоями. Уложить слой яблок. Виноград разрезать на половинки и положить поверх яблочного слоя. Потом слой нарезанных кубиками апельсиновых долек и киви. Каждый слой обильно полить сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпать салат орехами.

Для приготовления фруктового салата желательно пользоваться острым ножом, чтобы из фруктов вытекало меньше сока. Готовить их необходимо непосредственно перед употреблением.

Салат «Изящный»

Ингредиенты: *300 г свежей белокочанной капусты, 2 стакана нарезанных спелых абрикосов, 1 киви.*

Способ приготовления

Нашинковать капусту и перемешать с абрикосами. Подавать с фруктовым соусом и отдельно нарезанным киви.

Салат «Солнечный»

Ингредиенты: *200 г риса, 150 г кураги, 100 г изюма, 5 яиц, 70 г маринованного винограда, 100 г яблок, 200 г сметаны, 3 ст. ложки меда.*

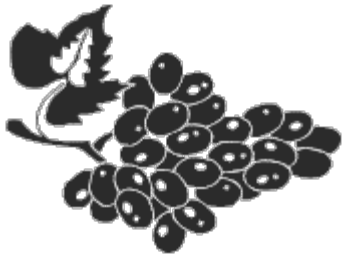
Способ приготовления

Рис промыть и залить небольшим количеством воды. Довести до кипения, накрыть крышкой и варить на медленном огне до готовности. Затем откинуть рис на сито и промыть холодной водой. Курагу и изюм промыть, залить горячей водой, варить на слабом огне 3 минуты. Слить воду, немного подсушить сухофрукты.

Яблоки очистить от кожуры, нарезать кубиками.

Маринованный виноград откинуть на сито. Охлажденную сметану взбить с подогретым медом.

Соединить все приготовленные вами продукты и заправить сметанным соусом. Уложить салат на блюдо и украсить изюмом, курагой и ягодами винограда.



Салат «Чаша изобилия»

Ингредиенты: *1 средних размеров дыня, плод папайи, ананас, 2–3 апельсина, 5–6 плодов киви, 1 маленький лимон.*

Способ приготовления

Разрезать дыню пополам и очистить от семян. Внутрь каждой половинки положить нарезанные кубиками ананас, апельсины и киви. Из папайи выжать сок и смешать с соком лимона. Залить салат соком нужно непосредственно перед подачей на стол. Есть его нужно особым образом. Зачерпывать ложкой салат, отделяя при этом мякоть дыни.

Бутерброды сладкие

Бутерброд «Замки Луары»

Ингредиенты: *2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка ванилина, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, клубника.*

Способ приготовления

В глубокой тарелке взбить одно яйцо, добавить один белок, ванилин, влить молоко и перемешать.

Разогретую сковороду смазать маслом. Обмакнуть кусочки хлеба в приготовленной жидкости с двух сторон, положить на сковороду и поставить в духовку. Выпекать 5 минут, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые тосты выложить на тарелку и украсить дольками апельсина, клубникой.

Бутерброд «Клубничный рай»

Ингредиенты: *8 ломтиков хлеба (батона), 2 стакана клубники, 1 стакан яблочно го сока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сухарей, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Способ приготовления

Клубнику размять, добавить яблочный сок, сахар и взбить до образования густой массы. Этой массой намазать хлеб. Яйца взбить, обмакнуть в них приготовленные ломтики хлеба, сверху посыпать сухарями и обжарить на сливочном масле.

Бутерброд «Курортная жизнь»

Ингредиенты: *1/4 буханки (батона) хлеба, 2 банана, 2 апельсина, 1/4 граната, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана ванильного сахара.*

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Апельсины и бананы очистить и нарезать небольшими дольками. Нанизывать на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместить в духовку и выпекать, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовить соус. Взбить сметану с сахаром, ванильным сахаром, добавить зерна граната. Шпажки выложить на тарелку, рядом поставить соус и приглашать всех к столу.

Бутерброд «Деликатес»

Ингредиенты: *100 г сыра, 100 г творога, 1 ст. ложка молотых грецких орехов, 100 г сметаны, белый хлеб.*

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, творог растереть. Смешать сыр, творог, орехи со сметаной. Намазать полученной массой ломтики хлеба.

Бутерброд «Лондонский туман»

Ингредиенты: *4 булочки, 100 г мягкого сыра, 1 ст. ложка сахара, 1/8 ч. ложки тертого мускатного ореха, 2 киви, клубника, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Способ приготовления

Сырок размять, добавить сахар, мускатный орех и перемешать. Булочки разрезать пополам, поджарить на сливочном масле и намазать приготовленной смесью. Сверху положить дольки клубники и киви.

Бутерброды с повидлом и орехами

Ингредиенты: *8 ломтиков хлеба, 2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 стакана повидла, 2 ст. ложки измельченных орехов.*

Способ приготовления

Желтки яиц смешать с сахаром, добавить молоко и хорошо перемешать. Обмакнуть с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости и поджарить их на сливочном масле. В повидло всыпать орехи, перемешать, намазать хлеб и переложить на противень.

Сверху залить взбитыми яичными белками и поставить в духовку на 7–9 минут.

Бутерброды ванильные с фруктами

Ингредиенты: *2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка ванилина, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, клубника.*

Способ приготовления

В глубокую тарелку разбить одно яйцо, добавить один белок, ванилин, влить молоко и перемешать. Разогретую сковороду смазать маслом. Обмакнуть с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положить на сковороду и поставить в духовку.

Выпекать 5 минут, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые тосты выложить на тарелку и украсить дольками апельсина, клубникой.

Бутерброды с консервированными фруктами и ягодами

Ингредиенты: *8 ломтиков хлеба (батона), 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, консервированные фрукты и ягоды.*

Способ приготовления

Взбить яйца, добавить молоко, сахар и хорошо перемешать. Разогретую сковороду смазать маслом. Обмакнуть с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положить на сковороду и обжарить с обеих сторон на сливочном масле. Консервированные ягоды и фрукты прогреть в сахарном сиропе.

Выложить приготовленные ягоды и фрукты на ломтики хлеба.

Десерты

Шоколадный пудинг

Ингредиенты: *500 мл молока, 20 г порошка какао, 75 г сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г крахмала.*

Способ приготовления

300 мл молока смешать с сахаром, какао, солью и маслом, вскипятить и снять с огня. Развести крахмал в остальном молоке и при помешивании вылить в горячее молоко.

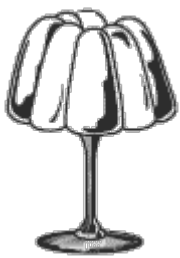
Массу довести до кипения, вылить в формочку и остудить.

Десерт из калины

Ингредиенты: *300 г ягод калины, 150 г меда, 150 г сахара, 100 г воды.*

Способ приготовления

Из калины выжать сок. Мезгу соединить с сахаром и медом и положить в глубокую толстостенную посуду и, добавив немного воды, томить под крышкой в духовке до консистенции густого пюре. Перед подачей влить сок калины.



Десерт молочный

Ингредиенты: *190 г сахара, 440 г воды, 4 яйца, 450 г сгущенного молока, ванилин на кончике ножа, соль.*

Способ приготовления

Сахар растворить в 300 мл горячей воды, процедить, дать прокипеть при постоянном помешивании. Затем сироп разлить в формочки. Яйца взбить с солью до образования пышной массы, добавить сгущенное молоко, оставшуюся воду и ванилин и продолжать взбивать. Покрыть этой массой сироп.

Десерт творожный

Ингредиенты: *1 кг творога, 1 банка сгущенного молока, цедра лимона, 150 г сметаны, 70 г сахара.*

Способ приготовления

Для крема: сметану взбить с сахаром до пышной массы.

Творог тщательно перемешать со сгущенным молоком, добавить измельченную цедру лимона и выложить массу горкой на блюдо, а сверху покрыть сметанным кремом.

Керчик (мусс)

Ингредиенты: *500 г 30 %-ных сливок, 50 г свежих ягод (клюква или брусника).*

Способ приготовления

Сливки смешать с ягодами и взбить в пену. Подать в креманках.

Печеные бананы

Ингредиенты: *5 бананов, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка молотых орехов.*

Способ приготовления

Бананы очистить, разрезать пополам. Противень смазать сливочным маслом, положить на него половинки бананов, посыпать их сахаром, орехами, слегка сбрызнуть водой и поставить в духовку запекаться на 10–15 минут.

Черничный десерт

Ингредиенты: *300 г черники, 200 г мороженого, 100 мл молока, 1 ст. ложка клюквенного варенья или сиропа.*

Способ приготовления

Все компоненты взбить миксером в течение 1–2 минут. Десерт готов.

Фрукты с коньяком

Ингредиенты: *1 яблоко, 1 груша, 2–3 абрикоса или персика, 1 лимон, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка сахарного песка.*

Способ приготовления

У яблока и груши удалить сердцевину, у абрикосов и персиков – косточки. Лимон порезать на мелкие кусочки. Если вы используете грейпфрут, то его следует очистить от кожуры. Нарезанные фрукты посыпать сахаром, перемешать и залить коньяком.

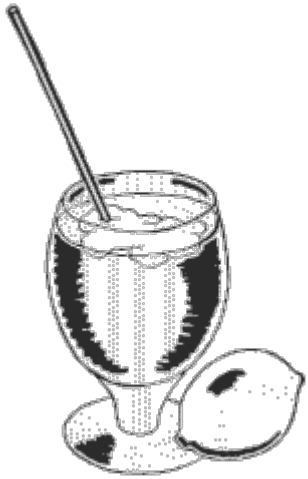
Яблочный пирог «Пятнадцать минут»

Ингредиенты: *3 яйца, 1 стакан муки, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 2–3 яблока, 1 ст. ложка изюма, по 1/4 ч. ложки соды и уксуса.*

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахаром, сливочным маслом, постепенно всыпать муку. Белки взбить до образования густой пены, осторожно смешать с остальными ингредиентами, добавить соду, гашенную уксусом. Яблоки почистить, удалить косточки, мелко нарезать и перемешать с тестом. Поместить все в смазанную маслом форму и выпекать в духовке 15–20 минут.

Напитки



Безалкогольные напитки

Айс-крим с фантой (или пепси-колой)

Ингредиенты: *50 г фруктового мороженого, 30 мл лимонного сока, фанта (или пепси-кола).*

Способ приготовления

В широкие плоские креманки или бокалы выложить мороженое, полить его лимонным соком и залить фантой. Подать, не перемешивая.

Айс-крим с какао

Ингредиенты: *50 г сливочного шоколадного мороженого, 100 г порошка какао, 50 г сливок, сгущенное молоко.*

Способ приготовления

В широкие плоские креманки выложить мороженое, полить какао со сгущенным молоком, а сверху залить сливками.

Фраппе

Ингредиенты: *25 мл абрикосового сиропа, 75 г молочного мороженого, 65 мл холодного молока.*

Способ приготовления

В миксер положить мороженое, влить абрикосовый сироп, холодное молоко и хорошо взбить. Фраппе подают в высоких стаканах с соломинкой.

* * *

Ингредиенты: *80 г мороженого, 20 мл фруктово-ягодного сиропа, 50 мл молока.*

Способ приготовления

В миксер положить мороженое, влить фруктово-ягодный сироп, холодное молоко и хорошо взбить. Фраппе подают в высоких стаканах с соломинкой.

* * *

Ингредиенты: *50 г фруктового мороженого, 30 мл вишневого сиропа, 80 мл пепси-колы.*

Способ приготовления

В широкие плоские креманки или бокалы выложить мороженое, полить его вишневым сиропом и залить пепси-колой. Подать не перемешивая.

Напиток из малинового сиропа с газированной водой

Ингредиенты: *500 мл малинового сиропа, 500 мл газированной воды.*

Способ приготовления

Сироп разлить в стаканы до половины, долить газированной водой и подать.

Тропический коктейль

Ингредиенты: *2 банана, 1 персик, 50 г апельсинового сока, 100 мл лимонного сока, 100 г сливок.*

Способ приготовления

Бананы очистить, у персика удалить косточку, нарезать, добавить соки и взбить миксером.

Мятный напиток

Ингредиенты: *1 стакан молока, 2 ст. ложки сушеной мяты, 4 стакана кипятка, 1 яичный желток, 2 ч. ложки сахара, 100 г меда.*

Способ приготовления

Сушеную мяту залить кипятком и дать настояться в течение 30 минут. Желток растереть с сахаром и постепенно, чтобы желток не свернулся, тонкой струйкой, при постоянном помешивании, влить горячее молоко.

Затем добавить мед и горячий процеженный мятный отвар. Все тщательно перемешать и поставить на холод.

Коктейль молочно-медово-лимонный

Ингредиенты: *100 г меда, 40 мл лимонного сока, 2,5 стакана молока.*

Способ приготовления

Смешать мед с лимонным соком, влить в эту смесь охлажденное кипяченое молоко и взбить.

Брусника с медом

Ингредиенты: *400 г брусники, 150 г меда.*

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, переложить в кастрюлю, добавить мед и кипятить 5 минут. Подать на стол в охлажденном виде.

Крюшон апельсиновый

Ингредиенты: *300 г апельсинов, 500 мл апельсинового сока, 50 г сахара, 500 мл минеральной воды.*

Способ приготовления

Апельсины очистить, разделить на дольки, нарезать на кусочки, посыпать сахаром, залить апельсиновым соком и охладить.

Полученную смесь перенести в бокалы, добавить минеральную воду.

Напиток малиновый

Ингредиенты: *200 г сливок или молока, 70 г малинового сока, 1 ч. ложка сахара.*

Способ приготовления

Молоко или сливки охладить, смешать с малиновым соком, подсластить и взбить.

Коктейль с минеральной водой

Ингредиенты: *1 ст. ложка яблочного пюре, 30 г белого десертного вина, минеральная вода, лед.*

Способ приготовления

Заполнить бокал до половины льдом, положить яблочное пюре, налить вина и долить бокал охлажденной минеральной водой. Подать с соломинкой и ложечкой.

Коктейль с кофе

Ингредиенты: *40 мл кофейного ликера, 1 ст. ложка сливок, кофе холодный, лед.*

Способ приготовления

Заполнить бокал до половины дробленым льдом, влить кофейный ликер и сливки. Бокал дополнить холодным кофе (3 чайные ложки растворимого кофе на 500 мл кипяченой воды). Пить через соломинку.

Флип

Ингредиенты: *4 яйца, 4 ч. ложки сахара, 120 мл коньяка.*

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и добавить коньяк. Разлить в 4 стакана.

* * *

Ингредиенты: *1 яичный желток, 1 ч. ложка сахара, 20 мл ликера, 500 мл апельсинового сока, шампанское, лед.*

Способ приготовления

Желток взбить с сахаром, добавить ликер, апельсиновый сок и кусочек льда, перемешать, влить в холодный стакан и дополнить его шампанским.

Коблер

Ингредиенты: *20 мл мятного ликера, 20 мл рома, 100 мл шампанского, лед.*

Способ приготовления

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом, подлить ром, ликер и шампанское.

* * *

Ингредиенты: *45 мл водки, 35 мл мятного ликера, 20 мл лимонного сока, кружочки лимона, лед.*

Способ приготовления

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом. Смешать водку, ликер, сок и залить этой смесью лед. На ободок стакана поместить кружочек лимона.

* * *

Ингредиенты: *50 мл мускатного вина, 25 мл коньяка, 25 мл лимонного сока, кружочки лимона, лед.*

Способ приготовления

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом. Смешать коньяк, вино и сок и залить этой смесью лед.

* * *

Ингредиенты: *50 мл кагора, 25 мл апельсинового сока, 15 мл ликера «Южный», 10 мл лимонного сока, лед.*

Способ приготовления

Напитки смешать и залить наполненный на 2/3 объема стакана лед.

Пунш

Ингредиенты: *400 мл ананасового сока, 400 мл апельсинового сока, 100 мл лимонного сока, 100 г сахара, 100 мл рома, лед.*

Способ приготовления

Соединить лимонный, ананасовый и апельсиновый соки, положить сахар и влить ром. Смесь тщательно размешать до полного растворения сахара, затем поставить в холодильник. Охлажденный пунш разлить по стаканам и добавить лед.

* * *

Ингредиенты: *1/2 стакана сахара, 2,5 л воды, 100 мл коньяка, лимонная кислота, лимоны.*

Способ приготовления

Сахар нагревать, пока он не превратится в липкую коричневую массу.

В эмалированную кастрюлю налить воду, всыпать щепотку лимонной кислоты, вскипятить, добавить жженый сахар и кипятить, пока сахар не растворится. Затем добавить лимоны, нарезанные маленькими кусочками, и влить коньяк. Пунш разлить по стаканам и пить горячим.

Грог

Ингредиенты: *1 стакан рома, 500 мл красного вина, 1 стакан клюквенного сока, 1 ч. ложка сухой мяты, 2 ч. ложки чабреца, 1,5 л воды.*

Способ приготовления

Мяту и чабрец залить горячей водой, укутать и настоять в течение 30 минут. Настой процедить, перелить в эмалированную кастрюлю, добавить красное вино, ром и клюквенный сок.

Смесь закрыть крышкой, поставить на огонь, нагреть и разлить по стаканам.

* * *

Ингредиенты: *300 мл белого рома, 500 г сахара, 1,5 л воды, 1*

лимон.

Способ приготовления

Из лимона выжать сок и процедить его. В эмалированную кастрюлю влить воду, лимонный сок и всыпать сахар. Смесь размешать, закрыть крышкой, поставить на огонь, нагреть и влить белый ром. Напиток разлить по стаканам.

* * *

Ингредиенты: *400 мл темного рома, 800 мл воды, 4 лимона, 8 ч. ложек меда.*

Способ приготовления

Из лимонов выдавить сок и процедить его. В эмалированную кастрюлю влить воду, довести ее до кипения, добавить ром, лимонный сок и мед, тщательно размешать до полного растворения меда, затем разлить в стаканы.

* * *

Ингредиенты: *300 мл красного вина, 200 мл темного рома, 200 мл кипяченой воды, 1 ч. ложка сахара, 5 кружочков лимона.*

Способ приготовления

Сахар подержать над огнем до получения темно-коричневой массы и растворить его в небольшом количестве горячей воды. В эмалированную кастрюлю влить ром, вино и воду, нагреть, но не доводить до кипения, смешать с жженым сахаром, перемешать, разлить в стаканы, на край стаканов нанизать по кружочку лимона.

* * *

Ингредиенты: *200 мл коньяка, 600 мл воды, 50 г меда, лимон.*

Способ приготовления

В горячую воду положить мед, размешать до полного растворения, затем влить коньяк. Готовый напиток разлить в стаканы и подать, украсив кружочком лимона.

* * *

Ингредиенты: *200 мл коньяка, 10 ч. ложек сахара, 500 мл*

горячей воды, 2 лимона.

Способ приготовления

Из лимонов отжать сок и процедить.

В эмалированную кастрюлю влить коньяк, лимонный сок и положить сахар. Поставить посуду на огонь и при постоянном помешивании нагревать до полного растворения сахара, но не доводить до кипения.

Затем добавить воду, перемешать и разлить в стаканы.

* * *

Ингредиенты: *250 мл темного рома, 10 кусочков сахара-рафинада.*

Способ приготовления

В стаканы положить по 2 кусочка сахара, опустить в них чайные ложки и каждый до половины наполнить кипятком. Сахар растворить, влить ром и перемешивать.

Глинтвейн

Ингредиенты: *6 апельсинов, 320 мл рома, 320 мл коньяка, 600 мл лимонада, 45 г сахара, 15 мл воды, 36 бутонов гвоздики, орех мускатный, корица.*

Способ приготовления

Сахар растворить в воде, вскипятить и остудить. В каждый апельсин воткнуть по 6 бутончиков гвоздик. Затем все подготовленные апельсины поместить в слабо нагретую духовку и запечь до коричневого цвета.

После этого вынуть их из духовки, слегка остудить и нарезать кружочками.

В эмалированную кастрюлю сложить все нарезанные апельсины, добавить сваренный сахарный сироп, ром и коньяк, перемешать, плотно закрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Посуду снять с огня, влить лимонад и всыпать по щепотке корицы и мускатного ореха. Дать напитку настояться в течение 5 минут, укутав его, а затем процедить. Готовый напиток разлить по чашкам и подать горячим.

* * *

Ингредиенты: *2,5 л красного вина, 200 г сахара, 1 лимон, 5 бутонов гвоздики, 2 г корицы.*

Способ приготовления

С лимона срезать верхний желтый слой кожуры без белой

мякоти и мелко нашинковать. Вино влить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, бутончики гвоздики, корицу, лимонную цедру и отжатый лимонный сок. Все перемешать, закрыть крышкой, поставить кастрюлю на огонь и нагреть, но не доводить до кипения. Горячий напиток процедить и разлить в чашки, положив в каждую кружочек лимона.

* * *

Ингредиенты: *1,5 л кагора, 250 мл ликера «Старый Арбат», 2 лимона, 3 бутона гвоздики, щепотка корицы, сахар.*

Способ приготовления

Вино вылить в эмалированную кастрюлю, положить по вкусу сахар, плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и нагреть, но не доводить до кипения.

Затем снять с плиты, добавить бутончики гвоздики, корицу, нарезанные дольками лимоны и ликер. Все перемешать, укутать кастрюлю и настаивать 15 минут, после чего процедить. Готовый ликер разлить в чашки и сразу же подать.

* * *

Ингредиенты: *1,5 л красного полусладкого вина, 200 г сахара, 2 лимона, 200 мл коньяка, 3 бутона гвоздики, щепотка корицы.*

Способ приготовления

Вино вылить в эмалированную кастрюлю, положить сахар, плотно закрыть крышкой и нагревать на слабом огне, не доводя до кипения. Затем посуду снять с плиты, добавить корицу, гвоздику, нарезанные дольками лимоны и коньяк.

Кастрюлю укутать на 10 минут, а затем напиток быстро процедить и горячим разлить в чашки.

* * *

Ингредиенты: *1 л красного портвейна, 200 г сахара, 2 лимона, 250 мл апельсинового ликера, орех мускатный.*

Способ приготовления

Портвейн вылить в эмалированную кастрюлю, плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и при слабом нагреве довести до кипения.

Затем сразу же снять с огня, добавить нарезанные дольками

лимоны и апельсиновый ликер. Посуду укутать и настаивать в течение 15 минут.

После этого напиток разлить в чашки и посыпать мускатным орехом.

* * *

Ингредиенты: *1 л крепко заваренного чая, 750 мл красного столового вина, 1/2 ч. ложки корицы, 3 бутона гвоздики.*

Способ приготовления

В кастрюле смешать свежезаваренный чай и красное вино, добавить корицу и гвоздику.

Посуду плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и подогревать на слабом огне, не доводя до кипения.

Готовый напиток процедить и разлить в чашки.

Ликер

Ингредиенты: *500 мл молока, 5 яиц, 1 стакан сахара, 1 бутылка водки, щепотка ванилина.*

Способ приготовления

Молоко вскипятить и охладить.

Желтки растереть с сахаром и ванилином, поместить в стеклянную емкость, залить водкой и размешать до полного растворения сахара. Затем влить молоко, взболтать, закрыть крышкой и поставить на ночь в холодильник.

Утром напиток готов к употреблению. Хранить его долго не рекомендуется.

* * *

Ингредиенты: *1/2 стакана сахара, 3 ч. ложки растворимого кофе, 1 банка сгущенного молока, 350 мл водки, щепотка ванилина.*

Способ приготовления

Молоко, сахар, кофе, ванилин размешать, вылить в алюминиевую кастрюлю, залить 1/2 стакана горячей воды, поставить на огонь, довести до кипения, все время помешивая, но не кипятить. Массу остудить, добавить водку и хорошо размешать. Ликер готов к употреблению.

Коктейль со сливками и медом

Ингредиенты: *2 ст. ложки меда, 50 мл коньяка, 4 ст. ложки сливок, лед.*

Способ приготовления

Хорошо смешать несколько кубиков мелко наколотого

пищевого льда с медом, коньяком и сливками.

«Николашка»

Ингредиенты: *50–75 г водки, ломтик лимона, 1/2 ч. ложки сахара, 1/2 ч. ложки мелко молотого кофе.*

Способ приготовления

Водку налить в рюмочки (75 г), сверху на каждую рюмку положить ломтик лимона, на него насыпать горкой сахар и молотый кофе. Сначала надо пожевать ломтик лимона с сахаром и кофе, затем выпить водку.